



## КОРЗИНОЧКА «ВОСТОЧНАЯ»

### РЕЦЕПТУРА ИЗДЕЛИЯ

| Наименование сырья                  | Норма расхода, кг |                |
|-------------------------------------|-------------------|----------------|
|                                     | на 100 шт. г.п.   | на тонну г.п.  |
| П/ф «Песочная корзиночка»           | 3,100             | 413,33         |
| П/ф «Начинка орехово-карамельная»   | 4,200             | 560,00         |
| Глазурь шоколадная «Рapid Фонденте» | 0,200             | 26,67          |
| <b>ИТОГО</b>                        | <b>7,500</b>      | <b>1000,00</b> |
| <b>ВЫХОД</b>                        | <b>7,500</b>      | <b>1000,00</b> |



### П/Ф «ПЕСОЧНАЯ КОРЗИНОЧКА»

|  |              |                |
|--|--------------|----------------|
| Мука пшеничная в/с                                   | 1,050        | 338,67         |
| Смесь для приготовления ХБИ и МКИ «ЛеКремо Заварной» | 0,579        | 186,67         |
| Сахар (или сахарная пудра)                           | 0,508        | 164,00         |
| Соль   | 0,012        | 4,00           |
| Яйцо куриное   | 0,413        | 133,33         |
| Пекарский порошок «UNI Backpulver»                   | 0,012        | 4,00           |
| Маргарин «Crusto Profi NT 36»                        | 0,723        | 233,33         |
| <b>ИТОГО</b>   | <b>3,297</b> | <b>1064,00</b> |
| <b>ВЫХОД</b>   | <b>3,100</b> | <b>1000,00</b> |

### П/Ф «НАЧИНКА ОРЕХОВО-КАРАМЕЛЬНАЯ»

|                                       |              |                |
|---------------------------------------|--------------|----------------|
| Сахар                                 | 1,102        | 262,38         |
| Тростниковый сироп «Лейпомо»          | 0,689        | 164,05         |
| Крем на растительных маслах «Завиток» | 0,551        | 131,19         |
| Маргарин «Crusto Profi NT 30»         | 0,551        | 131,19         |
| Арахис жареный дроблённый             | 2,066        | 491,90         |
| <b>ИТОГО</b>                          | <b>4,959</b> | <b>1180,71</b> |
| <b>ВЫХОД</b>                          | <b>4,200</b> | <b>1000,00</b> |

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

### Приготовление п/ф «Песочная корзиночка»

Все ингредиенты дозировать в дежу миксера (маргарин должен быть мягким). Замесить тесто при помощи насадки «лопатка» на медленной скорости до однородной массы. Замес теста производится 1-2 мин (в зависимости от загрузки), долго месить не рекомендуется.

Из песочного теста сформовать заготовки. Масса т.з. 0,034 кг (корзинка: dниз=50 мм dверх=80 мм, h=27 мм), масса т.з. подбирается в зависимости от размера форм для выпечки. Выпекать при температуре 175-180 °С. Время выпечки 8-9 мин.

Температура и время выпечки могут быть изменены в зависимости от вида и загруженности печи, массы т.з.

### Приготовление п/ф «Начинка карамельно-ореховая»

В кастрюлю с толстым дном дозировать все ингредиенты, кроме орехов. Довести на плите до кипения, кипятить ок. 2-х минут (или уварить до температуры 111-112 °С). Затем добавить орехи и кипятить еще 1 минуту. Кастрюлю снять с плиты, массу слегка охладить (она должна быть горячей, но уже не текучей).

### Сборка и декорирование

Готовую песочную корзиночку наполнить карамельно-ореховой начинкой. Дать начинке полностью остыть. Поверхность корзиночки заштриховать кондитерской глазурью «Рapid фонденте диски».



## ИНГРЕДИЕНТЫ LEIPURIN

### КРЕМ НА РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЛАХ «ЗАВИТОК»

Крем на растительных маслах, стерилизованный, расфасованный в асептических условиях. Представляет собой кремообразную эмульсию растительного жира и умягченной, очищенной воды с добавлением стабилизационного комплекса, сахара, соли и ароматизатора.

Область применения:

- Декорирование кондитерских изделий
- Прослойка тортов и пирожных
- Приготовление начиночных кремов
- Наполнение эклеров, профитролей, пончиков, вафельных трубочек и т.п.

### Смесь для приготовления ХБИ и МКИ «ЛеКремо Заварной»

Смесь можно использовать как и для выпечных изделий, так и для изделий без выпечки (торты и пирожные, десерты).

Для выпечных изделий:

- В качестве добавки в начинку – придает начинке ванильный вкус и аромат, позволяет сохранять форму при выпечке, не растекаться, придает золотистый колер
- В качестве начинки для сдобы, бисквитных, песочных пирогов – как самостоятельную начинку, так и в сочетании с различными фруктовыми наполнителями

### ТРОСТНИКОВЫЙ СИРОП LEIPOMO

Помогает в продлении свежести изделия, придает приятный аромат, цвет и вкус, улучшает реологические свойства песочного теста.

### АРАХИС ЖАРЕНЫЙ ДРОБЛЁНЫЙ

Ядра арахиса обжаренные дробленые  
Размер 0-2 мм, 2-4мм, 3-5мм, 4-6мм, 5-7мм. Продукт растительного происхождения.

### ПЕКАРСКИЙ ПОРОШОК «UNI BACKPULVER»

Пекарский порошок используется в качестве разрыхлителя для бисквитов, печенья, пряников, кексов и других кондитерских изделий, а также для высокорецептурных сдобных хлебобулочных изделий.

### МАРГАРИН «CRUSTO PROFI NT 36»

Эмульсионный жировой продукт, предназначенный для производства хлебобулочных и кондитерских изделий (в качестве ингредиента при замесе теста)- печенья, пирожных, коржей для тортов, песочных полуфабрикатов, кексов и других кондитерских изделий. Придаёт тесту пластичность. Тесто подходит для тестораскаточной машины.

### МАРГАРИН «CRUSTO PROFI NT 30»

Эмульсионный жировой продукт, предназначенный для производства хлебобулочных и кондитерских изделий (в качестве ингредиента при замесе теста)- печенья, пирожных, коржей для тортов, песочных полуфабрикатов, кексов и других кондитерских изделий.

